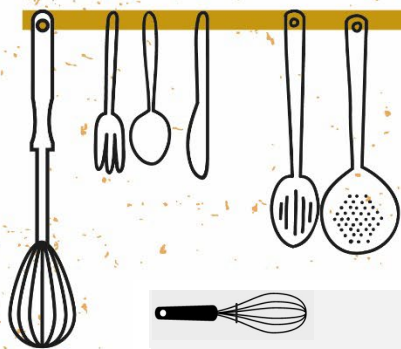


Recette du

Lab CULINAIRE



Temps de préparation : 25 mn



Temps de cuisson : 10 mn

Mini Tartelette crémeux betterave « Illusion Framboise »

Si vous souhaitez surprendre vos invités, faire découvrir et jouer sur l'illusion, voici une idée de recette à faire à la maison



Ingrédients pour 12 personnes

Pâte Brisée :

300 g de farine
150 g de beurre mou
50 g d'eau
2 œufs

Crèmeux betterave :

150 g de betterave cuite
½ jus de citron vert
70 g de st Moret
20 g de vinaigre de Framboise
1 pincée de sel

La recette pour 12 personnes

Pour la pâte Brisée

1. Munissez vous de vos petits moules
2. Mettre la farine, le sel, le beurre coupé en cube dans un bol et mélanger tous les ingrédients.
3. Ajouter les deux œufs et l'eau, pétrir pendant quelques minutes, il faut obtenir une pâte bien homogène
4. une fois que votre pâte est faite, l'étaler et découper des disques selon le diamètre de vos moules.
5. Mettre au four à 180° pendant 8 à 10 mn
6. Sortir du four, laisser refroidir et garnir vos mini-tartelettes

Pour le crèmeux de Betterave

1. Dans un bol mixeur, incorporer la betterave cuite en petit morceaux, le st Moret le jus de citron vert, le vinaigre de framboise mixer jusqu'à obtenir une consistance lisse et onctueuse.
2. une fois que vous avez obtenu ce résultat, débarrasser dans un saladier, ajouter le sel et mélanger.
3. Mettre votre crèmeux de betterave dans une poche à douille et garnir vos mini-tartelettes
4. Décoration au choix et suivant les saisons.

Information :

Vous pouvez également utiliser une pâte Brisée toute faite.



broccolis



aneth



anis



pomme



ail



thym

